

PELZMANN VOGERLSALAT

600 g Speckige Erdäpfel
100 g Vogerlsalat
4 Jungzwiebel
30 g Kürbiskerne
30 ml Pelzmann Birnendressing
100 ml Gemüsefond
1 TL Senf
30 ml Pelzmann Steirisches Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer



Erdäpfel in der Schale in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und etwas ausdampfen lassen. Noch warm schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit heißem Gemüsefond, Essig, Senf, Salz und Pfeffer ca. 20 Minuten marinieren. Danach mit Kürbiskernöl abmischen. Jungzwiebel in dünne Ringe schneiden und untermengen.

Zuletzt den gewaschenen gut trockengeschleuderten Vogerlsalat zugeben. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, danach abkühlen lassen und grob hacken. Über den Salat streuen.